

侨界关注

食物寄相思。对漂泊异乡的游子来说，一口熟悉的家乡味道总能在不经意间打开情绪的阀门，牵动无尽的回忆。

在阖家团圆的新春佳节，许多身在海外的华侨华人虽然因为新冠肺炎疫情，无法回家过年或是举行聚会，却依旧用心准备着小家庭里的年夜饭，用餐桌上的年味唤醒舌尖上的乡愁。

福建的肉燕、广东的盆菜、浙江的八宝饭、湖南的爆腌鱼……且随本报记者去尝尝海外侨胞的新春大餐吧！



▲翁武旗的孩子们在家包水饺。卢玮亮打包买回的盆菜。



▲均为受访者供图。马列做的八宝饭。



「金蝴蝶」飞进小山村

孙虹

春节期间，位于福建省泉州市洛江区马甲镇永安村的蝴蝶兰基地年味十足，大棚里一枝枝、一簇簇或玫红、或淡粉、或净白、或纯黄的蝴蝶兰竞相吐蕊，放眼望去，宛如一只只翩翩起舞的蝴蝶。

剪枝、配色、插盆、捆扎……在蝴蝶兰基地内工作的村民们忙得不亦乐乎。永安村党支部书记杜振忠介绍，今年蝴蝶兰的销售情况特别好，超过了预期。

如今，永安村已成为泉州地区规模最大的蝴蝶兰开花标准生产基地。谁能想到，近10年前，永安村的村集体经济收入还基本为零。

杜振忠回忆，从上世纪80年代开始，永安村花卉种植采取的是较原始的扦插技术，零星种植，自产自销。这种各自为战的经营模式并没给永安村民带来多少收入，十几年过去了，村民的生活改善不明显。

看着绿水青山环抱的家乡成了贫困村，杜振忠心有不甘。2012年，他不顾家人的反对，脱下白大褂，放弃了医生的职业和稳定的收入，关停了经营稳定的药店，毅然参选永安村支部书记，并最终当选。

“在外人眼里，我这是很傻的举动，在家人眼里，我是一时冲动。”但杜振忠心里很清楚，“我想打破安逸，‘自找苦吃’，实现自己‘为老百姓做事’的理想。”

那一年，永安村党支部牵头成立了湖景花卉农民专业合作社，采取“合作社+公司+经联社+农户”的发展模式，创建福建国宇生物科技有限公司。由村集体出资，村民共同入股，总投资1000多万元，建立蝴蝶兰基地，增加了村财和村民的收入。

如今，蝴蝶兰已成为永安村的支柱产业，村里引进的蝴蝶兰有五六十个品种，一年就能够销售50万株花卉。2019年，蝴蝶兰项目带动永安村集体经济收入超33万元，62户村民（包括2户建档立卡贫困户）人均增收7000元。

“我们把原来的生产工厂转化为观光工厂，实现了跨越式发展。”杜振忠介绍，接下来还将把蝴蝶兰二期庄园打造成为集休闲、观光、购物为一体的产业，实现“第一产业+第三产业”的融合，从而促进“蝶村”的发展。

看着蝴蝶兰销量渐好，杜振忠欣喜不已。“有的客人开玩笑说，宁愿少吃一顿肉，也不能少摆一盆花。”而在在他看来，摆在家中的年宵花既显新年喜庆的氛围，也承载着对新年的期许。

（来源：中新网）



图为福建省泉州市洛江区马甲镇永安村的蝴蝶兰基地内，鲜花争奇斗艳。林楷煜摄

海外侨胞的年夜饭这样吃——

餐桌上的年味 舌尖上的乡愁

本报记者 严瑜



图为今年除夕，马列（左一）和家人合影。

荟萃百味的盆菜是逢年过节必不可少的一道大菜。

所谓盆菜，顾名思义，就是将烹制好的大虾、鱼丸、鲍鱼、鸡肉等食料层层叠进一个大盆之中，底层铺上萝卜、猪皮等容易吸收香汁的食材，满目琳琅，味道更是馥郁浓香。阖家欢聚之时，顺德人常常一家子围在桌边，品尝盆菜的层层美味，寄托“盆满钵满、团圆圆满”的美好祝福。

卢玮亮出国已有20余年，家人亲戚大多散居世界各地。虽然很少再回顺德过年，可是顺德过年必吃的盆菜是卢玮亮始终无法忘却的舌尖记忆。

让卢玮亮欣喜的是，今年春节前夕，约翰内斯堡的几家顺德餐厅考虑到疫情影响，特意推出了盆菜外卖，顾客可以直接带盆打包回家，加热即食。听说这个消息，他专门从家开车60多公里，找老乡打包带回了这份家乡味道。“吃到了盆菜，小时候的回忆就都唤醒了。”卢玮亮说。

老乡们发出去近200套年货大礼包。”方刚说，前不久，他看到当地市场有卖新鲜的草鱼，还买了两箱，用传统的做法做了爆腌鱼。“除了自家吃的，其他都送给朋友们了。”

让方刚感动的是，国内朋友知道他无法回家过年，专门从老家寄来了一大箱长沙小吃。“有小花片、臭豆腐等，都是在国外买不到的。”方刚说，有了海内外乡亲的彼此惦念，他和亲朋好友在异乡度过的这个春节依旧“湘味”满满。

分享春节的甜蜜

“我和老伴裹粽子、炸春卷，儿媳带着的一对双胞胎孙子包饺子，儿子切蔬菜、摆冷盘，一家三代同心协力准备年夜饭，这不就是天伦之乐吗！”回想起今年大年三十全家共同完成的年夜饭，挪威侨胞马列的话语中满是幸福。

祖籍浙江杭州的马列是一位“杭帮菜”大师。出国近30年，他的一桌拿手“杭帮菜”俘获了不计其数的“挪威胃”。今年春节前夕，他在带着家人精心准备年夜饭的同时，还拍摄了不少制作杭州美食的短视频，发布在社交媒体平台。

“用水果、豆沙、糯米、桂花等食材蒸制的八宝饭，用老酒、葱、姜、酱油等调料焖制的东坡肉，还有粽子、春卷，都是杭州人春节大餐里不可或缺的菜品。”在马列心中，年夜饭是每个中国家庭一年之中最重要的一顿饭，于海外华侨华人亦如此。他希望，不仅在自己的小家庭中过一个热闹祥和的好年，也与当地民众分享中国丰富多彩的年俗文化和饮食文化。

“有一名挪威邻居曾在我开在中餐厅尝过八宝饭，非常喜欢。前两天见面，他听说我们在准备过年，又想起八宝饭的香甜，赞不绝口。我就专门做了一份送过去，共享春节的甜蜜滋味。”马列说。

这两天，马列又与家人忙碌起来了。“我们已经准备好了豆沙汤圆、芝麻汤圆和酒酿汤圆，等着过元宵喽！”

满满的“湘味”

将新鲜的草鱼用盐腌制一个晚上，之后油煎，加入红辣椒、蒜、姜、葱等佐料……一道有滋有味的爆腌鱼，成为英国湖南同乡协会会长方刚除夕之夜的“重头戏”。

“在我的老家湖南，每到农历腊月，家家户户都会腌制腊肉、腊鱼、腊鸭等腊味。到了春节，做上一盘爆腌鱼，炖上一整只鸡，再备上姜辣凤爪、姜辣猪手，想想都嘴馋。”作为地道道道的长沙“老饕”，方刚聊起家乡的美食，有说不完的话。

几年前，正是因为“馋”家乡的米粉，方刚在伦敦开了第一家长沙米粉店，卖米粉、酱油粑粑等长沙小吃。2020年8月，眼见疫情让许多湖南老乡无法回国探亲，他又在英国投资了一家食品加工厂，主要研发生产湖南的特色美食。

听说在英国还能买到正宗的湖南腊味，许多湖南籍侨胞都高兴极了，纷纷前来询问。“春节期间，我们给英国的

“妈妈的味道”

打鱼丸、包肉燕、炒米粉、蒸年糕……在比利时安特卫普，比利时福建商会会长翁武旗家的年味丝毫不亚于国内。

“过年吃一碗炒米粉，是我家的传统，因为这是妈妈的味道。”翁武旗是名“60后”，出生在福建福清，小时候家境并不富裕。每到过年，妈妈做的那碗香喷喷的炒米粉，是他幼年最大的期盼。“那时，米粉里没什么料，就是加一些蔬菜。后来生活渐渐好了，会加入虾仁、肉等食材。”

出国定居之后，翁武旗一直有一个心愿：“每年除夕的年夜饭，我太太一定会做一道炒米粉，孩子们都特别喜欢。虽然我们的下一代在海外出生长大，但我希望让春节的味道和妈妈的味道代代相传，成为孩子们心中的美好记忆。”

除了炒米粉，农历小年打鱼丸、大年三十包肉燕也是翁武旗家年年保留的“年俗”。为了尝到正宗的“年味”，他

还专门从老家福清带回了肉燕皮等食材及一台小型鱼丸机。“只要家里挂起中国结，开始打鱼丸、包肉燕，孩子们就知道要过年了，便都会围拢过来一起帮忙。”翁武旗欣慰地说。

“与过去物资匮乏的年代相比，如今祖国和家乡的发展一日千里，老百姓的餐桌上摆满世界各地的美食。”翁武旗说，但对像他这样的海外游子而言，无论走得多远，最爱吃也最想吃的还是“妈妈的味道”。

不可缺少的盆菜

春节期间，南非仍在疫情阴霾的笼罩之下，处于三级封锁状态。由于不能聚餐，侨胞卢玮亮只能改变往年与兄弟姐妹共度除夕的传统，和妻子孩子在家吃年夜饭。

“幸好从约翰内斯堡的唐人街打包了一份顺德特色的盆菜，我们自己又做了一道白切鸡，虽然简单，但家乡味很浓。”卢玮亮记得，在老家广东顺德，

侨乡新貌

▼2月19日，游客在浙江温州市马鞍池观赏郁金香。由于气温大幅回升，温州马鞍池的18万株郁金香提早半个月竞相绽放、争奇斗艳，吸引大量游客至此参观。周汉祥摄（人民视觉）



春到侨乡



▲2月21日，广东省梅州市平远县八尺镇黄沙村，尚尔寿鹰嘴桃种植基地的200多亩鹰嘴桃花渐次绽放，吸引众多游客前来游玩。冯锡权摄（人民视觉）

▼2月21日，广西壮族自治区北海市合浦县文昌塔景区的黄花风铃盛开，明媚的花簇与古塔交相辉映，吸引了众多市民游客前来观赏拍照，感受春天的气息。林启波摄（人民视觉）



侨情乡讯

旅欧音乐家举办线上新春音乐会

本报电（记者 李蕊）受新冠肺炎疫情影响，很多海外侨胞今年选择在国外“原地过年”，即便如此，年味依旧不减。近日，旅居德国和奥地利的青年音乐家们举办了一场“云端”新春音乐会，让异国他乡的游子身在海外，也能与国内同胞一同欢度春节；足不出户，也能享受一场视听盛宴。

本次音乐会由世界著名旅德圆号演奏家韩小明担任艺术总顾问，汇集了活跃在德国和奥地利各大歌剧院、交响乐团、高校的30多名华人青年音乐家。音乐会上的27个节目囊括了中国、德国、奥地利的传统艺术歌曲、西方歌剧选段、管弦乐演奏以及经典钢琴作品等。所有参与录制的音乐家共同完成的歌曲《我爱你中国》成为本次音乐会的一大亮点。

中国驻德国大使吴恳表示，新冠肺炎疫情给文化艺术行业带来巨大冲击，旅居德国和奥地利的青年音乐家们克服困难，通过线上音乐会的形式为海内外同胞送上新春祝福，用音乐的力量鼓励人们早日战胜疫情，值得肯定和支持。

音乐会总策划王振宇表示，值此新春佳节，希望通过线上音乐会为海内外同胞以及关心和支持中欧友好的各界朋友加油打气、送上祝福。同时，也希望这场跨洋音乐之旅能够让观众近距离感受德、奥古典音乐与东方名曲的激情碰撞，对在德、奥学习和工作的古典音乐人有更多的了解。